

Filet de porc Stroganoff

Bedon Gourmand

Ingrédients

- 1/4 tasse de beurre
- 1 oignon émincé
- 1/2 tasse de champignons en tranches
- 1 tasse de carotte en rondelles
- 454 g de filet de porc en cubes (moi en lanières)
- 2 c. à soupe de farine
- 1 tasse de bouillon de boeuf
- 1/2 tasse de vin blanc
- 1 tasse crème sure (crème aigre)
- 1 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de poivre concassé
- 2 c. à thé de paprika
- 1 c. à soupe de moutarde préparée
-

Préparation

1. Faire chauffer le beurre dans une grande poêle.
2. Y faire sauter l'oignon et les champignons jusqu'à tendreté.
3. Ajouter le porc et faire dorer.
4. Saupoudrer de farine.
5. Faire cuire 2 minutes.
6. Ajouter le bouillon, le vin et la crème sure.
7. Mélanger et laisser mijoter 5 minutes.
8. Poursuivre la cuisson 15-20 minutes de plus. Servir sur des nouilles aux oeufs ou du riz (j'ai servi sur des tagliatelles).

Préparation: 10-15 minutes

Cuisson: 20-25 minutes

Portions: 4

Source: [Plats cuisinés de Esther B](#)